36e Année. — Tome LXXI. N° 1835 Paris, 29 Août 1929

REVUE DE VITICULTURE

INSTALLATION MECANIQUE DU CUVIER DE L'ILE VERTE

Le domaine de l'Ile Verte, situé dans l'estuaire de la Gironde, placé sous la haute surveillance de M. Edmond Fouret, membre de l'Académie d'Agriculture, est dirigé depuis longtemps par M. Jules Simon.

La longue île, large de 300 à 500 mètres, est plus rapprochée de la rive gauche (800 mètres) que de la rive droite (3.600 mètres) du fleuve.



Fig. 5.558. — Vignobles de l'Ile verte protégés par des digues.

Je laisse de côté la description générale du domaine d'un seul tenant de 110 hectares de vignes (75 en cépages rouges et 35 en cépages blancs), représentant en totalité 606.173 ceps, la protection contre les marées par les digues, les vannes permettant la submersion, les chemins, les maisons ouvrières, les constructions diverses, etc., pour ne donner que certains détails relatifs à la vendange et à l'installation mécanique du cuvier pour le vin rouge, qui est très bien organisé.

On produit, en année moyenne 900 tonneaux de vin rouge (de 9 hectolitres chaque) et 170 tonneaux de vin blanc (8.100 hectos de rouge contre 1.530 hectos de blanc). La vinification en blanc comporte également une belle installation mécanique dont il n'est pas question dans cette note.

Lors des vendanges, le personnel (hommes, femmes et enfants) comprend, suivant les années, de 200 à 250 personnes qui sont logées dans trois dortoirs aménagés dans un bâtiment de 40 mètres de long sur 10 mètres de large ; en ne tenant pas compte de quelques-unes de ces personnes qui ne sont pas aux dortoirs, cela représente une moyenne de 2 mètres carrés au moins de surface de dortoir par personne, chiffre plus élevé que celui des exploitations similaires de la région.

En année moyenne, les 200 personnes sont réparties de la façon suivante pour la vendange des 110 hectares :

A la vigne :			
Coupeurs (payés à la tâche)	120		En année moyenne, une personne (femme, enfant, homme) suffit pour la récolte de 91 ares, alors que ce nombre tombe à 60 ares lors des très fortes récoltes.
Porteurs de hotte, transportant le raisin récolté et le déversant dans les douils posés sur des vagonnets	30		Il suffit ainsi d'un porteur pour enlever la récolte faite par 4 coupeurs.
Charretiers conduisant au cuvier les trains de vagonnets, et les ramenant à vide	10		Un charretier assure le roulage de la vendange de 11 hectares.
Surveillants	5		Un surveillant, chargé de noter la récolte de chaque vendangeur payé à la tâche, suffit pour contrôler le travail de 24 coupeurs.
Total, au vignoble		165	
Hommes aux celliers (rouge et blanc) :			
Aux cuviers	13		dont 7 seulement sont employés aux manutentions du moût et des marcs.
Aux chais, à la tonnellerie et aux divers ateliers	16		
Total aux celliers		29	
A la cuisine (femmes)		6	
Total		200	personnes, soit, en moyenne, une personne pour 55 ares de vignes.

Les douils utilisés ressemblent à des barriques coupées en deux et pourvues aux extrémités d'un diamètre d'une broche en fer formant poignée permettant leur manutention ultérieure. Chaque douil, de 1 m. 10 de hauteur, pèse vide 100 kilogs environ et contient 400 kilogs de vendange.

Les douils sont posés sur des vagonnets qui circulent sur les 8 kilomètres de voie de 0 m. 60 établie à poste fixe sur les grands chemins du domaine ; ces derniers servent en même temps de digues intérieures limitant des compartiments de submersion (on pratique de 3 à 6 submersions par an, donnant une hauteur totale d'eau de 0 m. 50 à 1 mètre). Quatre vagonnets constituent un train amené au cuvier par un cheval.

En 10 heures de travail, les 165 personnes employées à la vigne peuvent

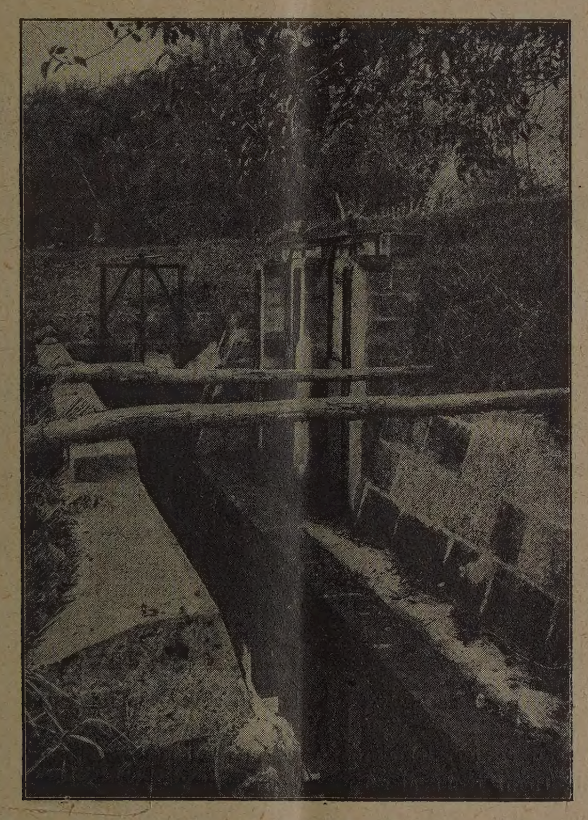


Fig. 5.559. — Vannes pour la submersion des vignes de l'Ile verte.

ramasser et transporter au cuvier, en année moyenne, 100 douils représentant 40.000 kilogs de raisin.

En année moyenne, chaque coupeur récolte ainsi 330 kilogs de raisin par jour, et chaque porteur transporte à la hotte 1.330 kilogs de raisin sur une distance moyenne de 40 à 50 mètres, avec retour à vide.

Il arrive, par jour, au cuvier 25 trains (de 4 douils chacun), chargés de 1.600 kilogs de vendange, soit en moyenne, 2 trains et demi par heure ou 4.000 kilogs de raisin qui doivent être déchargés rapidement pour permettre le retour à vide des trains et dont le raisin doit être manipulé de suite, ce qui

a permis l'installation mécanique très bien établie par la Maison Pépin de Bordeaux.

Un moteur Bernard, de 22 chevaux, commande par courroie une génératrice à courant continu, de Thomson-Houston, tournant à 1.650 tours, et débitant un courant de 110 à 115 volts et 84 ampères, servant aux transports de force et à l'éclairage électrique du domaine.

La génératrice est en connection directe avec une batterie d'accumulateurs Tudor fonctionnant en tampon et servant de régulateur ; elle comprend 60 éléments et présente une capacité de 218 ampères-heure.



Fig. 5.560. — Cuvier de l'Ile verte. Douils et cuves pour le foulage; vagonnets.

A l'arrivée au cuvier, les douils sont pris sur les vagonnets par un palan électrique absorbant 1 cheval un quart ; ils sont élevés à une hauteur de 4 mètres et le contenu est déversé d'un seul coup sur un grand plan incliné qui débouche dans la trémie du fouloir-égrappoir actionné par un moteur électrique d'un cheval et demi.

La vendange foulée est prise par une pompe à vendange (nécessitant 3 chevaux un quart) qui la refoule dans un tuyau en cuivre de 0 m. 10 de diamètre intérieur.

Les râfles, débitées par l'égrappoir, sont passées à un pressoir à maie en bois, à cage et à vis centrale, manœuvré à bras, et le jus obtenu se mélange avec celui donné par le fouloir pour passer à la pompe.

Par douil contenant 400 kg. de vendange l'élévation, le foulage et le refoulement du moût demandent une minute et demie. Chaque train, amenant 4 douils est ainsi traité en 6 minutes.



Fig. 5.561. — Cuvier et foudres de l'Ile verte.

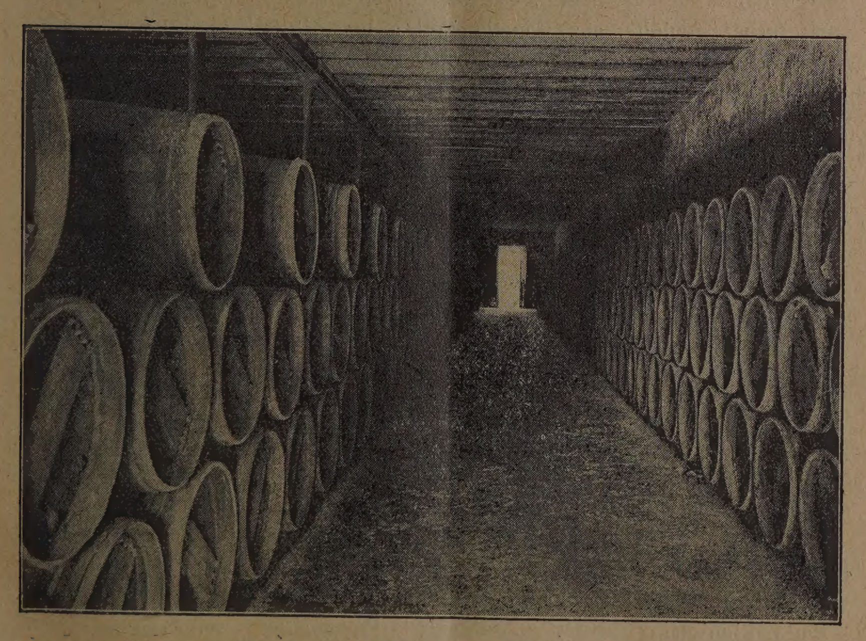


Fig. 5.562. — Les chais de l'Ile verte.

Le tuyau de refoulement, vertical sur une hauteur de 3 m. 25, se raccorde avec une canalisation horizontale passant au-dessus d'un chemin pour pénétrer horizontalement sur une longueur de 70 mètres dans chacun des deux cuviers, qui sont parallèles ; ces tuyaux déversent successivement le moût dans chaque cuve de fermentation.

Un des cuviers contient 23 cuves tronconiques de 2 m. 51 de hauteur, 3 m. 98 de diamètre à la base et 3 m. 66 de diamètre en haut. Chaque cuve a une capacité de 90 barriques bordelaises (de 225 litres), soit 20.250 litres. en totalité.

L'autre cuvier n'a que 20 cuves de 2 m. 80 de hauteur, 4 m. 20 de diamètre à la base et 3 m. 90 au sommet ; la contenance de chacune de ces cuves est de 130 barriques bordelaises, soit au total 29.250 litres.

Les deux cuviers sont séparés par les chais.

Après le soutirage, le marc est traité dans sept grands pressoirs à maie en bois, à vis centrale et à cage, montés sur rails établis sur le plancher supérieur des deux cuviers. Le jus fourni par ces pressoirs, mus à bras, s'ajoute à celui des cuves.

Une pompe, avec moteur électrique d'un cheval et demi, montée sur un chariot à quatre roues sert aux diverses manutentions du vin rouge et du vin blanc.

Le palan, le fouloir-égrappoir et la pompe à vendange absorbent ensemble une puissance de 6 chevaux-vapeur pour le traitement de 4.000 kgs de vendange à l'heure.

Avec l'ancienne installation, que M. Fouret a tenu à conserver comme secours, grues, fouloirs, etc., fonctionnant à bras, il fallait 30 hommes pour assurer le service du cuvier dont l'installation mécanique décrite ci-dessus ne nécessite que 7 hommes qui effectuent le même travail avec bien moins de peine ; c'est ce qui a permis de continuer et même d'améliorer l'exploitation malgré la diminution de la main-d'œuvre rurale qu'on constate à l'Ile Verte comme ailleurs.

Max Ringelmann.

SUCRE DE RAISINS OU SUCRE DE BETTERAVES ? (1)

Pourquoi notre commerce d'exportation en vins ordinaires voit-il son chiffre d'affaires diminuer chaque année ? Pourquoi sommes-nous évincés de la plupart des marchés mondiaux ? Pourquoi sommes-nous, *même dans les années d'abondance*, tributaires de l'Etranger pour les vins à haut degré ?

Est-ce parce que la consommation du vin a diminué ? Est-ce parce que les maisons françaises ne font pas les efforts nécessaires ? Est-ce parce que nos vins sont moins bons et plus chers qu'autrefois ?

Non... L'unique cause c'est qu'*autrefois* la France était la seule nation suscep-

(1) Voir *Revue* n° 1820, du 16 mai 1929.

tible de livrer des vins de choix parce que *seuls* les négociants français connaissaient l'art de *soigner*, de *couper* et *traiter* le jus de la vigne, leurs concurrents ne pouvant offrir que des produits de qualité inférieure.

Actuellement, la situation est la suivante :

En France, des millions de viticulteurs vendent leur vin, bon ou mauvais, tel que la nature le produit, à des milliers de commerçants, parce qu'une législation étroite, tracassière, créatrice de privilèges en faveur du viticulteur, *a eu pour effet de favoriser la production des vins médiocres.*

A l'étranger, un petit nombre de maisons puissantes, bien outillées, bien organisées, achètent les raisins aux producteurs et les vinifient en appliquant toutes les règles de la technique moderne pour obtenir *des types de vin déterminés répondant aux goûts divers de leurs clients.*

Que faut-il donc faire?

Il faut livrer du vin de bonne qualité et surtout de qualité suivie. Tout est là, car le consommateur s'habitue à cette qualité et bien souvent du vin, même meilleur, ne lui plaît pas.

Nos concurrents étrangers connaissent ce point faible et *leur principal effort consiste à livrer des vins de qualité régulière.*

A part l'amateur de vin de cru qui paie cher parce qu'il exige toutes les garanties d'authenticité, il est certain que la masse des consommateurs étrangers ne demande que des vins rouges de 14 à 15° corsés et généreux et des vins blancs très liquoreux.

Pouvons-nous actuellement lutter avec nos concurrents pour établir ces types de vins courants ? Non, parce qu'en France et en Algérie la qualité et le degré du vin dépendent des conditions météorologiques et que ceux qui pourraient être exportés sont trop rares et trop chers pour lutter contre les vins de Grèce, d'Espagne et d'Italie.

Est-il logique que nous restions tributaires de cette situation puisque nous pouvons facilement obtenir par la *concentration des moûts, l'amélioration* de la qualité et du degré qui nous permettra de faire mieux que nos concurrents?

Si nous regardons autour de nous, nous voyons que la brasserie française a fait depuis trente ans des progrès immenses. Est-ce parce que le houblon ou l'orge sont meilleurs qu'autrefois, que les bières qui nous sont livrées sont de qualité supérieure ? Non. C'est parce que la brasserie travaille intelligemment et met à profit tous les progrès de la science pour produire des bières qui rivalisent avec celles de l'étranger.

Tout ceci paraît nous avoir éloignés de notre sujet, mais en réalité nous y sommes restés, car nous avons voulu prouver que pour tous, producteurs et négociants français, il y avait un but intangible : « *Produire et vendre du vin qui plaise au consommateur.* » Malheureusement, en France, les choses les plus simples sont les plus difficiles à réaliser parce que le Gouvernement ne veut pas mécontenter les parlementaires et que ceux-ci ne veulent pas déplaire à leurs électeurs !

En Italie, Mussolini a décrété, *parce que c'était l'intérêt national,* que le

sucrage serait interdit et que la concentration du vin et des moûts était légale.

En France, on en parle depuis quinze ans et nous sommes toujours au même point. Nous continuons à tirer sur nos propres pigeons et nous restons plus royalistes que le roi en décrétant ce principe absolu : « *Le vin doit être bu tel que la nature le produit, bon ou mauvais*, toute amélioration de qualité, même par des moyens naturels, tels que la concentration, est illicite et constitue une fraude » ! C'est en appliquant des principes de ce genre que l'on a tué notre commerce d'exportation.

Nous arrivons enfin au but de cette étude qui est de prouver qu'il est possible d'améliorer considérablement la situation de la viticulture et du commerce des vins en France en améliorant la qualité de nos produits. Pour cela nous avons deux moyens à notre disposition :

Le sucrage et la concentration des moûts.

Vignerons et négociants sont d'accord pour reconnaître qu'il faut supprimer le sucrage qui engendre de nombreux abus et sauf de rares exceptions, tous les groupements viticoles admettent que la concentration des moûts sera un grand progrès en vinification et doit par conséquent être autorisée :

1° Pour lutter contre l'importation des vins de coupage et vins de liqueurs exotiques ;

2° Pour faciliter à notre commerce d'exportation la préparation de vins français corsés, généreux, moelleux, que l'étranger achète actuellement en Grèce, en Espagne et en Italie ;

3° Pour améliorer nos vins ordinaires et nos vins fins qui manquent de qualité et de degré dans certaines années.

Si les membres de nos grandes Commissions parlementaires (boissons et viticulture) connaissaient la question concentration à fond, ils pourraient se rendre compte que le moût concentré obtenu dans de bonnes conditions n'est autre chose qu'un *jus de raisins naturel privé d'eau, très riche en sucre et en principes essentiels du raisin.*

Il est inadmissible que ce produit qui est aussi agréable que n'importe quel jus de fruit soit mis à l'index dans la confiturerie, la confiserie, etc...

D'autre part, l'étranger achète des quantités importantes de moût concentré qu'il emploie pour la production de boissons fermentées. Pourquoi ne pas participer à ces débouchés?

***

En résumé, l'intérêt national demande qu'une législation spéciale soit établie pour favoriser l'industrie de la concentration des moûts. Les dispositions ci-dessous nous paraissent susceptibles d'être adoptées parce qu'elles tiennent compte des intérêts de la viticulture et du commerce en même temps que des exigences fiscales.

PRÉPARATION DU MOUT CONCENTRÉ

La préparation pourra se faire dans les conditions suivantes :

1° *Chez le propriétaire récoltant.* — Abrogation de la limite de concentration à 10 % et faculté pour tout récoltant de concentrer ses moûts comme il

l'entend, sous condition de ne pas produire des vins dépassant 15° d'alcool.

Liberté de produire des moûts concentrés jusqu'à 38° Baumé, avec obligation de comprendre dans sa déclaration de récolte la quantité de moût qu'il possède.

Si la transformation se fait après la déclaration de récolte avec des moûts mutés, une déclaration complémentaire sera faite par le propriétaire.

2° *Fabrication industrielle.* — La préparation du moût concentré avec des raisins achetés ou avec des moûts mutés sera soumise au contrôle de la Régie.

Les moûts concentrés seront pris en charge d'après le volume et le degré Baumé.

CIRCULATION DU MOUT CONCENTRÉ

Les expéditions de moûts concentrés, provenant soit de la propriété, soit d'un fabricant, seront accompagnés d'un acquit-à-caution si le destinataire est soumis à la licence de négociant en gros ou d'un congé dans tout autre cas.

Les droits de circulation afférents à l'expédition en congé seront fixés à 45 francs par hectolitre, quel que soit le degré du concentré qui ne devra pas dépasser 38° Baumé.

Si le moût concentré est destiné à être transformé en mistelles ou en vins de liqueurs, le service de la Régie assistera aux opérations de vinage et le résultat sera pris en charge au compte des vins de liqueurs.

Si le moût concentré est destiné à l'édulcoration des vins secs, chez les négociants en vins, l'opération devra être précédée d'une déclaration qui indiquera la quantité de moût employée pour en décharger le compte spécial et le service de la Régie pourra assister à l'opération lorsqu'elle sera importante.

Si le moût concentré est utilisé dans la fabrication des sodas ou autres boissons non alcoolisées, gazeuses ou non, et dans certaines industries telles que la confiserie, la confiturerie, etc., l'Administration déterminera quelles sont les conditions à remplir pour exonérer le moût concentré du paiement des droits de circulation, afin de l'assimiler aux jus de fruits exempts de toute taxe.

Le moût concentré destiné à des préparations industrielles pourra être additionné d'un anti-ferment qui le rende inapte à toute fabrication de vin ou d'alcool.

Pour l'exportation, les expéditions se feront par acquit-à-caution.

En aucun cas le moût concentré ne pourra être employé pour la préparation de vins par refermentation avec addition d'eau, chez le négociant ou chez le débitant, mais les particuliers seront autorisés à préparer pour leur consommation personnelle, avec du moût concentré, des boissons de ménage alcoolisées dans les mêmes conditions que s'ils utilisaient des vendanges fraîches.

CHAPTALISATION DES VINS D'ORIGINE

L'emploi du moût concentré étant tout indiqué pour améliorer la qualité des vins de cru jouissant de l'appellation d'origine, il importe, pour prévenir

des abus, de décider que le privilège de l'appellation ne sera accordé au propriétaire que sous la condition que celui-ci ne dépassera pas la proportion de 3 % de moût concentré, c'est-à-dire qu'un propriétaire récoltant 100 hectolitres de vin n'aura droit qu'à 3 hectolitres de moût concentré pour chaptaliser sa récolte. Toutefois, si le moût concentré utilisé est obtenu avec des raisins qui ont droit à l'appellation d'origine, il n'y a aucune limitation dans l'emploi du moût concentré.

MOUTS CONCENTRÉS SOLIDES

La fabrication ne sera autorisée que pour l'exportation.

HENRY MALVOISIN.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Les assurances sociales à la Société centrale d'agriculture (G. Coste). — Ville de Lyon : Ecole municipale d'agriculture de Cibens. — Section vinicole du syndicat des colons français en Tunisie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — 15 août. — Nous avons une température très favorable à la vigne. Depuis les pluies générales et assez abondantes des premiers jours du mois, les nuits sont fraîches, les journées chaudes sans vents brûlants. Le raisin se nourrit bien et s'achemine vers une maturité régulière. Sauf de nouvelles pluies trop abondantes au moment de la vendange, la qualité du vin devra être supérieure si l'on vinifie bien comme l'on en a pris l'habitude depuis quelques années dans toute notre région.

Quelques vignes de coteaux qui avaient trop souffert de la sécheresse n'auront pas de beaux raisins malgré la pluie tardive. Et la récolte sera bien faible.

Dans ces terrains, une façon superficielle après les pluies aurait été d'un excellent effet. Un certain nombre de viticulteurs y ont pensé.

Un léger soufrage n'aurait pas été inutile au commencement du mois. On peut même le faire encore si on constate quelques taches d'oïdium sur certains cépages, plus sujets aux attaques que d'autres. Le soufre est un stimulant qui donne un coup de fouet à la vigne au moment de la véraison.

Si les temps devenaient trop humides, il serait bon de faire un poudrage contre le mildiou et les rots de la vigne.

Si l'on n'a pas fait le soufrage classique de la véraison, mélanger 70 kilos de soufre à 30 kilos de sulfostéatite contenant une moyenne de 20 % de sulfate de cuivre. Faire l'opération du poudrage les matins de rosée si possible.

Si le temps reste normal, le mieux est de laisser mûrir la récolte, sans toucher aux vignes jusqu'aux vendanges, qu'on doit préparer dès à présent.

Nous recommandons aux heureux et rares viticulteurs de notre région méridionale sèche qui peuvent arroser leurs vignes, de ne pas abuser de l'eau, surtout à cette époque. Une façon superficielle pour briser la croûte est préférable après un arrosage, que deux nouvelles amenées d'eau.

Depuis quelque temps, les journaux quotidiens politiques veulent donner des leçons d'agriculture, de viticulture. Ils ont quelquefois des correspondants qui n'ont jamais fait de viticulture ni en théorie ni en pratique. Souvent ces journaux, sous prétexte de donner des conseils, font la réclame pour certains produits. C'est ce que nous constatons depuis le commencement du mois pour la vinification. Sauf pour les articles signés de noms connus, nous mettons en garde les viticulteurs contre les conseils intéressés.

Continuer à approprier les chais, à nettoyer la vaisselle vinaire et les pres-

soir. Mècher les petites futailles destinées à recevoir les vins de l'année dernière en soutirage.

Eloigner les vins de la récolte de 1928 qui restent encore en cave, des cuves où l'on fera fermenter les raisins qu'on va rentrer. Si possible mettre les vins vieux dans des chais séparés.

Marchés vinicoles et défense du vin

Après les dernières pluies, les marchés de notre région ont été encore plus calmes que les précédents, à cause de la réserve des acheteurs qui voulaient se rendre compte des bienfaits sur la récolte, de l'eau qui est tombée.

Les cours ont même fléchi. Certains propriétaires qui peuvent loger le vin de la récolte pendante, veulent garder celui qu'ils préfèrent de 1928. D'autres préfèrent se débarrasser du vin qu'ils ont en cave, même au cours actuel, ce qui fait que le commerce extérieur et les grandes maisons d'alimentation trouvent à s'approvisionner au jour le jour.

Cette année est une des rares où il n'y ait pas eu de ventes sur souches. Ce n'est d'ailleurs pas un mal. Nous n'avons jamais aimé ces ventes d'une marchandise qui n'est pas produite. Elles faussent souvent les cours normaux.

Nous continuons à voir sur certains journaux politiques la réclame que se font quelques parlementaires au sujet de la défense du vin. Ils présentent des lois autour desquelles ils font un bruit étourdissant, lois qui ne modifieront en rien la situation du marché des vins de la future récolte.

La loi tout à fait incomplète sur le sucrage n'aura aucun effet, si nous récoltons beaucoup de vin. Le fameux casier n'en aura pas plus et il supprimera la liberté individuelle du propriétaire. MM. les parlementaires qui pour la galerie font grand bruit contre les fraudes, feraient bien mieux de ne pas accompagner les fraudeurs auprès des directeurs des contributions indirectes et même des ministres des Finances et de la Justice, que de chercher à restreindre notre liberté et à créer des fonctionnaires nouveaux chargés de nous tracasser. Nous mettons en garde les viticulteurs contre le battage des hommes politiques qui n'est qu'un trompe-l'œil. Une chose était simple à faire, c'était de supprimer l'impôt de l'Etat sur le transport des raisins primeurs et du vin. Ce dernier paie déjà 15 francs de droit de circulation. C'est bien suffisant. Ne pensez-vous pas que c'est excessif de faire payer en wagon complet 100 kilos de raisins primeurs de Villeneuve-les-Maguelonne (Hérault) à Paris 100 francs ?

On ne veut rien faire de pratique. Le tam-tam seul compte en France, depuis quelque temps. — E. F.

25 août. — Les raisins continuent à mûrir normalement, quoique les vents secs du Nord aient un peu contrarié la récolte, dans le courant de la semaine dernière.

Ainsi que nous le faisions prévoir, les vendanges sont commencées dans certaines propriétés importantes qui ont des cépages précoces ; mais ce n'est que le 2 septembre et le 9 que la cueillette des raisins battra son plein dans le Languedoc méditerranéen.

Les œnologues recommandent de faire des essais glucométriques et acidimétriques pour déterminer le commencement de la vendange. Ce procédé a du bon pour fixer presque exactement sur l'état de maturité du raisin; mais en pratique, le viticulteur expérimenté n'a pas besoin de ces essais. Il reconnaît facilement, en parcourant ses vignes, si le raisin est prêt à vendanger ou s'il n'est pas encore mûr. De plus le commencement de la vendange dépend de l'état atmosphérique, et aussi de l'invasion d'Eudémis et de Cochylis. Il est certain que si le temps est humide et pluvieux, si l'invasion de Cochylis et d'Eudémis est importante, on aurait tort de laisser les raisins sur souches trop longtemps. Dans ces conditions, on a intérêt à vendanger avant la maturité complète.

Les vendanges de cette année promettent d'être saines, si le temps ne se dérange pas. On devra faire de beaux vins complets et de bonne tenue en vinifiant rationnellement dans des cuves bien préparées, situées dans des chais bien entretenus sans moisissures ni autres souillures.

Les pressoirs qui sont restés un an sans être utilisés doivent être bien nettoyé et lavés à grande eau avant de s'en servir.

Dans le Languedoc, malgré les gelées d'hiver et de printemps, malgré quelques chutes de grêle localisées, l'importance de la récolte sera moyenne. si rien d'anormal ne survient avant la fin de la vendange.

La main-d'œuvre ne paraît pas devoir faire défaut cette année. Un certain nombre de propriétaires viticulteurs donnent leurs vendanges à prix fait. Ils n'ont pas les ennuis du recrutement et de l'entretien du personnel ouvrier qui devient tous les jours plus exigeant et plus difficile, excité souvent par les meneurs de syndicats qui ont intérêt à créer de l'agitation.

Marchés vinicoles et défense du vin

Les marchés vinicoles sont assez suivis par les viticulteurs qui vont dans les villes proches faire leurs achats de matériel pour leurs vendanges et de produits œnologiques.

Ceux qui ont encore leur vin ou une partie en cave, suivent les marchés pour se rendre compte des cours et de la quantité d'acheteurs venus des régions de consommation.

Les achats ont été plus importants que dans les marchés précédents, parce qu'il y a eu une détente dans la résistance des propriétaires, à l'approche des vendanges. Un certain nombre de viticulteurs se résignent pourtant à garder leur vin de la récolte de 1928, parce qu'ils ont la vaisselle vinaire suffisante pour loger les vins nouveaux.

Pendant ce temps, certains politiciens qui se disent grands défenseurs de la viticulture, quoique quelques-uns n'aient jamais connu une vigne, font de l'agitation et provoquent des réunions pour pouvoir faire des comptes rendus à leur façon qu'ils publient dans les journaux politiques.

Dans ces réunions, on finit par faire des bêtises. Ce qui nous étonne, c'est l'indulgence de la C. G. V. D'accord avec la C. G. V., un député a cru avoir trouvé un remède à la crise vinicole qu'on craint, en attaquant la contenance des récipients à des vins fins de certaines régions renommées de la France. Il y a les bouteilles bordelaises, les bourguignonnes, les champenoises, les frontignanaises, etc., qui existent depuis des centaines d'années. Les acheteurs connaissent la contenance et savent qu'ils achètent la bouteille et non le litre. Tout le monde sait que certaines maisons vendent ces vins fins à litres par bonbonnes et à bouteilles par caisses, au même prix. La différence de contenance paie le verre, l'étiquette, le bouchon, la capsule, le papier fin et la main-d'œuvre qui compte en ce moment.

Nous ne comprenons pas que certains membres de ces commissions qui sont au courant n'aient pas protesté. Ces moyens sont mesquins. Si l'on veut favoriser la viticulture française, il faut faire supprimer la taxe de l'Etat sur les transports des vins, puisqu'ils paient déjà 15 francs de circulation.

Diminuer les droits de circulation à 5 francs.

Reviser tous les tarifs douaniers.

Ces trois réformes seraient trop simples pour MM. les parlementaires qui ne cherchent qu'à jeter de la poudre aux yeux.

Nous demandons à la C. G. V. de réagir. — E. F.

Les assurances sociales à la Société centrale d'agriculture du Gard

La Société Centrale d'Agriculture du Gard :

Après examen de la loi du 5 avril 1928, du décret du 30 mars 1929 et du projet rectificatif du 19 mars 1929,

Adoptant le rapport et les conclusions de son rapporteur, M. Roger Rouvière,

Considérant que, de toutes les branches de l'activité nationale, l'agriculture est la plus intéressée à obtenir un régime d'assurances sociales, puisque, jusqu'à présent, les travailleurs de l'agriculture ne jouissent que d'une façon très imparfaite des garanties contre les risques de l'existence, dont bénéficient les fonctionnaires, ainsi que la plupart des travailleurs du commerce et de l'industrie ; que cette regrettable différence de traitement est une des causes

principales de la désertion des campagnes, le plus redoutable de tous les dangers sociaux.

Mais, considérant qu'un régime d'assurances sociales, tel que celui qui résulte des textes précités, est un remède pire que le mal ; que ces textes sont des monuments de complexité inapplicables au monde agricole, rédigés, non par des praticiens, mais par des bureaucrates, et que leur seul résultat serait un accroissement formidable du nombre des fonctionnaires, une diminution correspondante du nombre des travailleurs et des producteurs, par suite, une augmentation du coût de la vie retombant sur la classe ouvrière, dont on prétend améliorer le sort.

Considérant, tout d'abord, que, *plus des quatre cinquièmes des agriculteurs*, considérés comme assurés facultatifs, seraient, en fait, *exclus du bénéfice des assurances sociales*, le taux élevé des cotisations imposées dépassant leurs possibilités ; qu'il faut, en outre, observer que le système actuel, qui impose aux agriculteurs une très lourde charge, ne leur accorde aucune compensation au point de vue des impôts, des tarifs de transport, et, en particulier, au point de vue du régime douanier, pour leur permettre de lutter contre la concurrence de l'Algérie, des colonies, pays de protectorat et pays étrangers, affranchis de cette charge ; que la première répercussion de la loi serait, pour les assurés facultatifs, c'est-à-dire la généralité des agriculteurs, la privation du bénéfice des assurances sociales, et, pour les agriculteurs soumis à l'assurance obligatoire de leur personnel, une crise agricole d'une telle gravité qu'elle déterminerait, dans bien des cas, l'abandon de la culture, solution lamentable de toutes les difficultés de main-d'œuvre.

Considérant, en outre, que le système actuel est entaché d'autres vices essentiels :

1° Une complication d'écritures, nécessitant une armée de fonctionnaires — au moins une centaine de mille — qui absorbera de 20 à 25 % des cotisations versées, étant observé que l'institution des caisses primaires agricoles, soumises aux mêmes complications d'écritures, nécessiterait également une armée d'employés ;

2° L'accumulation dans les caisses du Trésor d'énormes capitaux, se chiffrant chaque année par milliards, dont le placement serait soumis à toutes les éventualités politiques et économiques ;

3° L'inquisition qui pèsera sur les assujettis à raison du contrôle nécessité par un tel système, lequel comportera, aux termes de l'article 312 du décret du 30 mars 1929, le droit pour les inspecteurs, fonctionnaires et agents de l'administration « d'interroger les ouvriers et employés, notamment pour connaître leurs nom, adresse, rémunération, y compris les avantages en nature dont ils bénéficient, le montant des retenues effectuées sur leur salaire pour les assurances sociales, les caisses d'assurance dont ils font partie, etc. », la communication de cette enquête à l'employeur étant simplement facultative pour l'administration.

4° La confusion des fonds des villes et des campagnes, alors que les risques sont, de part et d'autre, très inégaux.

La Société réclame, en conséquence, la *refonte complète* des loi, décret et rectificatif susvisés, et le vote d'une nouvelle loi simple, s'appliquant à tous les agriculteurs : ouvriers, métayers, fermiers, propriétaires, sur les bases suivantes :

1° Suppression de tout prélèvement sur le salaire, celui-ci étant à peine suffisant pour vivre, mais limitation du bénéfice de la loi aux célibataires et ménages, dont le revenu est inférieur au minimum imposable à l'impôt général sur le revenu — et non, comme actuellement, à des ménages dont le revenu peut atteindre 40.000 francs et au-delà.

2° Adjonction des trois risques : *maladie, invalidité pour cause de maladie et décès* au risque « accidents » faisant l'objet de la loi du 9 avril 1898 sur les accidents du travail, de façon que ces risques puissent être couverts, soit par des compagnies d'assurances, soit par des mutuelles agricoles, telles que celles qui existent actuellement et qui fonctionnent à la satisfaction géné-

rale, grâce à des moyens qui ont fait leurs preuves, et qui nécessitent du seul employeur des versements réduits au minimum par une sage gestion ;

3° Couverture des risques *maternité* et *charges de famille*, au moyen d'une amélioration des lois sur les femmes en couches des 17 juin et 30 juillet 1913, 23 janvier et 4 décembre 1917 et 24 octobre 1919, — améliorations faciles à réaliser sans dépenses supplémentaires pour l'Etat, les départements et les communes, puisque l'extension aux risques « maladie, invalidité et décès » de la loi sur les accidents du travail du 9 avril 1898 entraînerait la suppression presque totale des dépenses occasionnées à l'heure actuelle par les lois d'assistance médicale et d'assistance aux vieillards des 15 juillet 1893 et 14 juillet 1905.

4° Couverture du risque « *vieillesse* », le plus angoissant de tous, par l'Etat, au profit de tous les citoyens français des deux sexes, non soumis à l'impôt général sur le revenu, sur simple présentation d'une carte personnelle aux guichets du Trésor, les services actuellement existant devant suffire à cet effet, le bénéfice des retraites-vieillesse étant réservé aux Français et aux étrangers naturalisés avant l'âge auquel prennent fin les obligations militaires, et les fonds nécessaires à la couverture de ce risque étant obtenus au moyen de taxes compensatrices frappant à l'importation les produits similaires de ceux de la métropole provenant de l'Algérie, des colonies, protectorats et pays étrangers, qui ne supportent pas les charges fiscales et sociales qui nous sont imposées, ainsi que par des économies réalisées sur les dépenses considérables, militaires et autres, faites en ce moment dans les colonies et pays de protectorat, et encore sur les dépenses somptuaires inexplicables, telles que celle des 80 millions alloués pour les fêtes du centenaire de l'Algérie, dont ne bénéficiera nullement la classe ouvrière ;

5° Compensation aux charges nouvelles imposées aux agriculteurs du fait des risques « maladie, invalidité pour cause de maladie et décès » par des réductions d'impôt et de tarifs de transport, la situation générale de l'agriculture ne lui permettant pas de faire face à ces charges par ses moyens actuels ;

6° Séparation, en toute circonstance, des fonds des villes et des fonds des campagnes.

Le Président : Gustave Coste.

Ville de Lyon. — Ecole municipale d'agriculture de Cibeins. — Les agrandissements réalisés à l'Ecole de Cibeins permettront de recevoir encore un certain nombre d'élèves, tant à l'Ecole d'agriculture, la plus vaste, la plus moderne, la plus pratique, qu'à la nouvelle section d'artisanat rural.

Cette section permet à des jeunes gens de 12 à 15 ans de faire, en trois ans, l'apprentissage des métiers ruraux suivants : Forgerons ajusteurs, avec comme métiers accessoires, la maréchalerie, serrurerie, électricité, moteurs à essence et automobile ; charrons, avec notions de forge, et, comme métiers accessoires, la menuiserie, charpente, peinture et vitrerie.

Pour tous renseignements, bourses, etc., s'adresser à M. le Maire de Lyon, Hôtel de Ville, 4e Bureau, ou au Directeur de l'Ecole de Cibeins, à Mizérieux (Ain).

Section vinicole du Syndicat des colons français en Tunisie. — La Section vinicole du Syndicat des colons français en Tunisie a l'honneur de vous informer qu'elle vient d'installer le bureau de son secrétariat, 17, galerie d'Orléans (Palais-Royal).

La Section vinicole est à Paris le représentant de l'Office du Vin de Tunis, créé par décret beylical du 30 juillet 1927. Elle peut procurer aux intéressés tous renseignements sur la situation vinicole en Tunisie.

Le chef du Secrétariat reçoit à son bureau tous les mardis, de 9 heures à midi, et tous les vendredis, de 14 à 17 heures, ou sur rendez-vous.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 220 à 260 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 270 à 290 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 590 à fr. et au-dessus, vin blanc dit de comptoir, 690 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 675 fr. à 750 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 476 à 525 francs. Vins blancs de Blois, 450 à 500 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 fr. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 50 fr. le degré bar; 10° et au-dessus, 60 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.000 à 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928, 1er choix, 1.000 à 1.200 fr. ; Noahs, de 275 à 350 fr. ; Gros plants 1928 ordinaires, de 450 à » fr. ; supérieurs » à 600 fr. la pièce de 228 litres, pris au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1928 : Rouge, 11 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Blancs, de 12 fr. » à 13 fr. » le degré. Trois-six de vin 96/97°, 1.200 à 1.225 fr. les 100°.

MIDI. — *Nîmes (24 août 1929).* — *Cote officielle :* Vins rouges de plaine, de 8° à 9°, de 95 à 105 fr. Vins rouges de 8 à 9°, de 105 à 115 fr. Montagne 1er choix, de 13 fr. 50 à fr. le degré Costières, de 10 à 12°, de 130 à 150 fr. le degré. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet 8 à 10°, de 105 fr. à 120 fr. le degré. Pas d'affaires pas de cote, trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 465 à 470 fr. l'hectolitre. Vin à distiller » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires.

Montpellier (27 août 1929). — Vins rouges, de 8 à 9°, de 90 à 105 fr., de 9 à 10° 1/2, de 95 fr. à 125 fr. l'hectolitre ; Blancs de blanc, de 11 fr. » à 12 fr. » le degré. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, » à » fr. les 100 degrés. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, de » à » fr. Lie de vin, de » à » fr. l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

Béziers (22 août). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 9 fr. » à 10 fr. le degré. Couleur moyenne, de 15 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins supérieurs, de 11 fr. 50 le degré. Vins rosés, de 8 à 11° de » fr. » à » fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de 9°5 à 11°, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, » de à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 25 août 1929.

Vins rouges, supérieurs de 14 fr. à » fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Carcassonne (24 août). — Récolte 1928 : Vins rouges de 9° à 10°, de 115 à 140 fr., de 10 à 12°, de 10°3 à 145 fr. l'hectolitre.

Perpignan (24 août 1929). — Vins rouges : Récolte 1928. Vins rouges de 8 à 9°, de 65 à 70 fr., de 9 à 10°, de 85 à 90 fr., et 11° de 100 à 110 fr. l'hectolitre. Alcools, pas d'affaires.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : 1928, » à » fr. Haut-Rhin, 340 à 360 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, » à » fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 440 à 520 fr., Haut-Rhin, 380 à 480 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 600 à 900 fr. Haut-Rhin, 600 à 800 fr. Bas-Rhin. Vins rouges, » à « francs. Haut-Rhin Hybrides, 220 à 240 et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 140 fr. 00 à 141 fr. 00 ; orges, 123 fr. 00 à 125 fr., escourgeons, 104 fr. à 105 fr. ; maïs, 121 fr. 00 à 122 fr. 50; seigle, 98 à 102 fr. ; sarrasin, 114 fr. à 132 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 102 fr. 00 à 104 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 132 fr 08 à 139 fr 60. — Buenos-Ayres, 126 fr 39. à 133 — Chicago, 132 fr. 53. — Sons, 62 fr. à 110 fr.

Pommes de terre d'Espagne, de 115 à 130 fr. — De Paris, de 40 à 110 fr. ; jaune ronde, de 40 fr. à » fr.; Saucisse rouge, de » à » fr.; St-Malo, 40 à 55 fr. ; Rosa, » à » fr. ; Blanche commune, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 170 à 195 francs ; paille d'avoine, de 170 à 195 fr. paille de seigle, 170 à 195 fr. ; luzerne, 400 à 415 fr. ; foin, 370 à 400 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 144 fr. 00 (Marseille) ; d'arachide blanc, 130 fr. 00 (Marseille); Coprah, 114 fr. 00 ; Palmiste, 107 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 247 fr. 50 à 249 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 7 fr. » à 9 fr. 70. — Veaux, 9 fr. 00 à 13 fr. 60. — Moutons, 6 fr. 80 à 18 fr. 50. — Porcs, 9 fr. 50 à 13 fr. 12.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 30 fr. 50 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 125 fr. 70. chlorure de potassium, 49 % 94 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 150 fr. 00 à » les 100 kilos. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 135 à » les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 130 fr. à ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 32 fr. 00 à 35 fr. 00 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 56 fr. 50. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — Cyanamide en grains 11 % d'azote, 66 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux 395 fr. 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs 100 kg., 32 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 24 fr. 25 à 26 fr. — **Chaux** 31 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %. » à 126 fr. ; **raffiné**, 125 fr. — **Soufre sublimé**, 145 fr. 00 à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés.** 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 200 à 440 fr. les 100 kg , noirs de l'Hérault, 200 à 325 fr., blancs du Gard, 420 à 625 fr — Abricots du Midi, 240 à 400 fr. — Pêches du Midi, 240 à 500 fr. — Prunes d'Algérie, de 270 à 510 fr. — Bananes, de 450 à 550 fr. les 100 kg. — Amandes vertes, 400 à 600 fr. — Fraises d'Orléans, 5 à 8 fr. 00 le kilog. — Cerises de Paris, 200 à 750 fr. — Framboises de 700 à 900 fr. — Oranges d'Espagne, 380 à 625 fr. — Choux-fleurs, 90 à 185 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 45 à 110 fr. — Figues d'Argenteuil, 10 à 20 fr. les 20. — Melons de Nantes, 5 à 18 fr., de Cavaillon, 2 fr. 50 à 7 fr

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 18 au samedi 24 août 1929

JOURS	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim
		PARIS		
Dimanche	15. 2	14. 8	» »	»
Lundi	11. 2	8. 2	» »	»
Mardi	12. 4	11. 1	» »	»
Mercredi	» »	» »	» »	»
Jeudi	» »	» »	» »	»
Vendredi	» »	» »	» »	»
Samedi	» »	» »	» »	»
		STRASBOURG		
Dimanche	18. 2	15. 5	» »	traces
Lundi	14 3	14. 2	» »	traces
Mardi	12. 9	11. 5	» »	»
Mercredi	» »	» »	» »	»
Jeudi	» »	» »	» »	»
Vendredi	» »	» »	» »	»
Samedi	» »	» »	» »	»
		LYON		
Dimanche	18. 9	15. 3	» »	»
Lundi	16. 3	14. 6	» »	»
Mardi	13. 8	9. 9	» »	»
Mercredi	» »	» »	» »	»
Jeudi	» »	» »	» »	»
Vendredi	» »	» »	» »	»
Samedi	» »	» »	» »	»
		MARIGNANE		
Dimanche	22. »	16. 8	» »	»
Lundi	20. 4	18. 5	» »	»
Mardi	17. 4	16. 9	» »	»
Mercredi	» »	» »	» »	»
Jeudi	» »	» »	» »	»
Vendredi	» »	» »	» »	»
Samedi	» »	» »	» »	»

DATES	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim
		TOULOUSE		
....18....	19. »	18. 7	» »	»
....19....	16. 2	14 9	» »	»
....20....	14. 2	10. 2	» »	»
....21....	» »	» »	» »	»
....22....	» »	» »	» »	»
....23....	» »	» »	» »	»
....24....	» »	» »	» »	»
		NIMES		
....18....	20. 4	18. 7	» »	»
....19....	20. 5	18. 2	» »	»
....20....	18. 1	15. 8	» »	»
....21....	» »	» »	» »	»
....22....	» »	» »	» »	»
....23....	» »	» »	» »	»
....24....	» »	» »	» »	»
		BORDEAUX		
....18....	15. 9	14. 9	» »	»
....19....	12. 6	4. 9	» »	»
....20....	12. 7	4. 7	» »	»
....21....	» »	» »	» »	»
....22....	» »	» »	» »	»
....23....	» »	» »	» »	»
....24....	» »	» »	» »	»
		CHERBOURG		
....18....	15 »	12. 8	» »	»
....19....	15. »	12. 7	» »	»
....20....	13. 8	12. 1	» »	»
....21....	» »	» »	» »	»
....22....	» »	» »	» »	»
....23....	» »	» »	» »	»
....24....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.